

¹⁾ Kylfläkten träder inte i funktion förrän ugnen har uppnått en viss temperatur. Efter att ugnen har stängts av kan fläkten dock fortsätta att fungera i ett par minuter. Under den automatiska rengöringen, pyrolysen, är fläkthastigheten högre än under tillagningen.

²⁾ Förhindrar direktkontakt med grillen. Det är dock inte lämpligt att vidröra skyddet när ugnen är i funktion.

³⁾ Under den automatiska rengöringen aktiveras en automatisk "lucklåsfunktion" och i teckenfönstret tänds indikatorn vid "🔒". Under pyrolysen ökar ugnsluckans temperatur, så det är lämpligt att se till att **barn vistas på avstånd från ugnen**.

⁴⁾ Ugnslampan tänds automatiskt när ugnsluckan öppnas, även om ugnen är avstängd.

TILLBEHÖR

Galler:



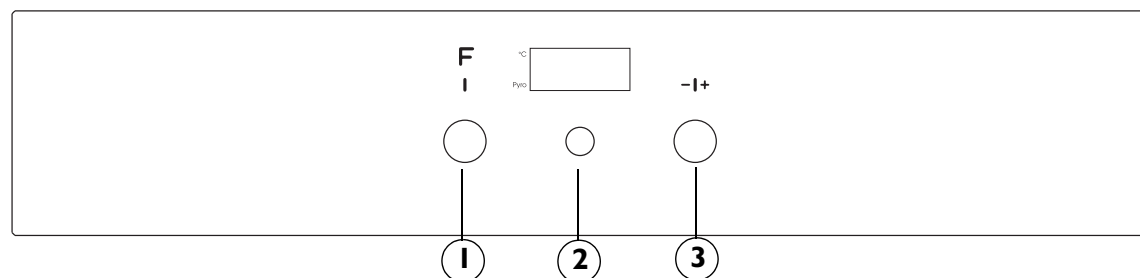
Bakplåt:



Droppbricka:



KONTROLLPANEL



1. Ratt som används för att sätta på/stänga av ugnen och för att välja funktioner
2. Knapp som används för att bekräfta och välja program
3. Ratt som används för att ändra inställda värden (temperatur, tid, nivåer)

Översikt över ugnens funktioner

Funktion	Förinställd temperatur	Inställbar temperatur	Beskrivning av funktionen
Ugnen avstängd	-	-	-
UGNSLAMP	-	-	• Ugnslampan tänds.
VARMHÅLLNING 35°/60°	35C	-	• Håller temperaturen inuti ugnen på en konstant nivå. • 35 °C: Används för att jäsa deg till pasta, bröd och pizza. • 60 °C: Används för att hålla maträtter varma efter matlagningsprogrammet. • Det är lämpligt att använda den nedersta ugnsfalsen.
STATISK	225C	50 °C - 250 °C	• Lämplig för kött, fisk och kyckling, när bara den ena ugnsfalsen används för matlagningen. • Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten när indikatorn "C" har slocknat. • Det är lämpligt att använda den andra eller den tredje ugnsfalsen från botten.
VÄRMEFLÄKT	200C	50 °C - 250 °C	• Används när man vill laga flera olika maträtter som kräver samma temperatur, utan förvärmning (t ex: fisk, grönsaker, kakor) samtidigt. Rätterna kan ställas på samma ugnsfals eller på olika ugnsfalsar och det är ingen risk att de drar åt sig lukt av varandra.
GRILL	3	-	• Använd grillfunktionen för att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och 5 = högsta effektnivå). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
TURBOGRILL	3	-	• Används för att grilla större köttbitar (rostbiff, stekar). • Det går att ställa in olika effektnivåer (1 = lägsta effektnivå och 5 = högsta effektnivå). • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
PIZZA/BRÖD	-	P1 - 300 °C P2 - 220 °C	• Används för att baka pizza, bröd och focacce.
SNABBVÄRMNING	225C	50 °C - 250 °C	• Används för att snabbvärma ugnen. • Under uppvärmningen av ugnen tänds indikatorn "C". • När inställd temperatur har uppnåtts stängs snabbvärmningen automatiskt av och det hörs en ljudsignal som talar om att ugnen övergått till STATISK funktion.
PYROLYS (AUTOMATISK RENGÖRING)	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Det går att ställa in tiden för den automatiska rengöringen. Den längsta tid som kan ställas in är 3 timmar och den kortaste är 2 timmar.
PYROLYS EXPRESS	Mer information finns i bruksanvisningen.		• Avsedd för automatisk rengöring av ugnen i 1 timme och 15 minuter (förinställd tid).

Viktig information:

Innan den automatiska rengöringsfunktionen startas är det lämpligt att ta ut alla medföljande tillbehör ur ugnen, så att temperaturen på utsidan av luckan inte blir för hög. Dessutom rengörs ugnens nederdel bättre då.

MATLAGNINGSÖVERSIKTER

MATRÄTTER		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals från botten	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
KOTT	Lammkött, fårkött		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	2	200	90 - 110
	Stek (kalv, fläsk, nöt) (kg 1)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	2	200	100 - 110
	Kyckling, kanin, anka		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	2	200	80 - 90
	Kalkon (kg 3-4)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	3	200	160 - 180
	Gås (kg 2)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	3	200	100 - 130
FISK	(HEL) (1-2 kg) Braxen, abborre, tonfisk, lax, torsk		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	1	190	50 - 60
	(SKIVOR) (1 kg) Svårdfisk, tonfisk		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
GRÖNSAKER	Fyllda paprikor och tomater		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	190	60 - 70
	Ugnsbakad potatis		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	3	200	50 - 60
PIZZA	Pizza - Bröd	P1	X	2	-	260 - 240	15 - 20
		P2	X	2	-	220 - 240	15 - 20
		P1	X	1-3	-	260 - 240	20 - 30
		P2	X	1-3	-	220 - 240	20 - 30
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Sockerkakor		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50
	Ostkakor och dyligt		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	180	70 - 90
	Pajer		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Äppelstrudel		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Småkakor		X	2	-	160	30 - 40
			X	1-3	-	150	30 - 40
			X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

MATRÄTTER		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals från botten	Gratineringsnivå	Temperatur (°C)	Koktid (minuter)
EFTERRÄTTER BAKVERK OSV	Petit-chouier		X	2	-	190	40 - 50
			X	1-3	-	180	40 - 50
	Kött- och grönsakspajer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Fruktkakor t ex ananas, persika		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Marängar		X	2	-	120	150 - 180
			X	1-3	-	120	150 - 180
	Vol-au-vents		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Suffléer		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagna		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

MATLAGNINGSÖVERSIKT FÖR GRILLFUNKTIONEN

MATRÄTTER		Funktion	Förvärmning	Ugnsfals från botten	Effektnivå	Koktid (minuter)
KOTT	Revbensspjäll		X	3-4	4-5	40 - 50
	Kotletter		X	3-4	4-5	30 - 40
	Korv		X	3-4	4-5	30 - 40
	Fläskkotlett		X	3-4	4-5	30 - 40
	Kycklinglår		X	3-4	4-5	40 - 50
	Grillspett		X	3-4	4-5	40 - 50
	Revbensspjäll		X	3-4	4-5	40 - 50
	Kycklinghalva		X	3	4-5	50 - 60
	Kycklinghalva		X	2	3-4	50 - 60
	Hel kyckling		X	2	2-3	60 - 70
	Stek (fläsk, nöt)		X	2	3	70 - 80
	Anka		X	2	3	80 - 90
	Lammlägg		X	2	3	70 - 80
	Rostbiff		X	2	3	50 - 60
	Ugnsbakad potatis		X	3	3-4	50 - 60
FISK	Fisk (braxen, forell)		X	2	2-3	50 - 60
	Fisk (i skivor)		X	3-4	4-5	30 - 40




Anmärkning: GRILL, vänd köttet efter halva koktiden.

Specialfunktioner: (Extra gratinering och Varmhållning Dessa funktioner kan endast väljas i kombination med programtiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas.


Det går att välja dessa funktioner både var för sig och tillsammans.

Extra gratinering

Välj denna funktion när du vill gratinera (t ex: en stek) under tillagningen. Det går att välja mellan nivåerna **1-2-3**, där siffran **1** står för minimal gratinering och siffran **3** står för maximal gratinering.

Denna funktion kan endast aktiveras tillsammans med funktionerna   .

Val av specialfunktionen Extra gratinering

1. Ställ in koktiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas. Se “Snabbstart av Ugnen” och “Val av kokfunktion”).
2. Tryck upprepade gånger på knappen ② tills symbolen  blinkar och en “**0**” visas på displayen.
3. Vrid på ratten ③ för att välja gratineringsnivå: **1, 2 eller 3**.
4. Tryck på knappen ② två gånger, eller vänta i 20 sekunder för att få automatisk bekräftan av inställningen.




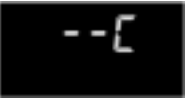
Varmhållning

När man valt varmhållning håller ugnen en temperatur på 60 grader efter avslutat matlagningsprogram.

Funktionen “Varmhållning” kan endast aktiveras tillsammans med funktionerna   .

Val av specialfunktionen Varmhållning


1. Ställ in koktiden eller tidpunkten när matlagningen skall avslutas. Se avsnitt: “Snabbstart av Ugnen” och “Val av kokfunktion”).
2. Tryck upprepade gånger på knappen ② tills symbolen  blinkar och texten “-- **C**” visas på displayen.
3. Vrid ratten ③ till “**60C**”.
4. Tryck på knappen ② eller vänta i 20 sekunder för att få en bekräftan på inställningen.



Äggklocka

Det går endast att använda äggklockan när ugnen inte är i funktion. Den längsta tid som kan ställas in är 3 timmar och 59 minuter.

Gör så här för att ställa äggklockan:

1. Se till att ratten ① är på “**0**”. På displayen visas tiden på dagen.
2. Tryck på knappen ②, symbolen  blinkar på displayen.
3. Vrid ratten ③ medsols. På displayen blinkar inställd tid. Då strecket “-” visas betyder det att den inställda tiden räknar tillbaka tills den når “**0**”.
4. Tryck på knappen ②, eller så vänta i 20 sekunder tills inställningen bekräftas automatiskt.




När inställd tid har löpt ut:

Hörs en ljudsignal och på displayen visas “**End**”.

Tryck på knappen ②: ljudsignalen upphör. I teckenfönstret visas aktuell tid.



Egen inställning av kokning

Detta val gör att du kan göra personliga inställningar för kokningen. Denna funktion kan ej aktiveras tillsammans med följande funktioner:   .

Hur du väljer funktionen:

För att aktivera den här funktionen, vrid funktionsreglaget ① till symbolen för lampan.

Håll bekräftningsknappen ② intryckt i 5 sekunder. Displayen blinkar och visas det förinställda värdet “**0**”.


Genom att vrida på ratten “ändra förinställda värden” ③ kan du välja ett nytt värde mellan **0 till +2** och mellan **0 och -2**.

Bekräfta genom att trycka på knappen ②.

Ditt val visas nu under ett par sekunder.

Koknivån stannar i minnet tills nästa modifiering.

Säkerhetsfunktioner

- Om ugnsluckan är öppen visas följande i teckenfönstret: .

Stäng ugnsluckan för att kunna fortsätta

PYROLYS (automatisk rengöring)


- Under pyrolys-rengöringen aktiveras en automatisk “**dörrlåsfunktion**” och på displayen tänds indikatorn vid symbolen “.



Val av de automatiska rengöringsfunktionerna


Automatisk rengöringsfunktion (på vissa modeller):


“Pyrolys” : Den fördefinierade tiden är 3 timmar. Tiden kan ändras och den kortaste tid som kan ställas in är 2 timmar.


På displayen visas “.

“Express” : Den fördefinierade tiden är 1 timme och 15 minuter. På displayen visas “.




“6th Sense” : Tiden beräknas efter hur smutsig ugnen är. På displayen visas “.

 Denna funktion kan endast aktiveras när ugnen är kall; om ugnen fortfarande är varm visas “.


“” visas inte igen förrän ugnen har svalnat.

Vrid ratten ① till önskad rengöringsfunktion (Pyrolys, Express och 6th Sense), tryck på knappen ② för att bekräfta. När den automatiska rengöringsfunktionen har avslutats visas “.

Inställning av tid för Pyrolys

1. Vrid ratten ① till funktionen “**Pyrolys**”, på displayen visas symbolen .
2. Tryck på knappen ② tills indikatorn  blinkar på displayen.
3. Vrid på ratten ③ för att välja önskad programtid (i teckenfönstret visas den längsta tid som kan ställas in “.
- Det går att ändra tiden och den kortaste tid som kan ställas in är 2 timmar).
- Tryck på knappen för att bekräfta.
- Lampan kan lysa under pyrolysfunktionens inledningsskede, varpå den slocknar automatiskt.

Val av tid när Pyrolys med senarelagd start skall avslutas

1. Vrid på ratten ① för att välja önskad funktion (Pyrolys, Express, 6th Sense).
Om du väljer funktionen “**Pyrolys**” måste du först ställa in tiden (se avsnittet “Inställning av tid för Pyrolys”).
2. Tryck på knappen ② tills indikatorn  blinkar på displayen.
3. Vrid på ratten ③ för att välja tiden när Pyrolysen skall avslutas.
4. Tryck på knappen för att bekräfta.

Funktioner med låg energiförbrukning:

Följande funktioner har tagits fram för att minska energiförbrukningen.



Under tillagningen kan ugnens motorer (kylmotorn och ugnsutrymmets motor) fungera med olika hastigheter och i olika intervaller.